

## 京 銘 菓 を 訪 ね て

### 2 部 食 物 学 科 三 回 生

京の都には千年の歴史と共に盛えて来た町にふさわしく、奥ゆかしい優雅な流れが今日に至るも市民の私達をなぐさめていると共に、外来者の目をも充分に楽しませているのに役立つている。このような意味では京都は日本でも代表的な土地柄と云えましょう。

その中でも東山三十三峯の柔かいふくみのある屋根々々や、加茂川のやさしい清流、古きを物語つてくれる静寂な社寺仏閣、金糸銀糸もきらびやかな西陣織等、また少し足を郊外へと伸ばすとそこには「京に田舎あり」と云われるように静かな田園風景が展開しているのであるが、それ等と共に「京銘菓」も真の京都を代表しているものと云えるのです。

そこで私達に一番身近な食生活の一として用いられ、また古式ゆかしい茶道の代表的な味覚でもある「京銘菓」を訪ね歩いてみる事にしました。

まず日本は島国なので四方八方に海波が漂っている処からその感じを求め「洲浜」を訪ねました。これは丹波大豆を粉にして用いているのですが旧御所の中心が春日野通(現丸太町通)であつた処から「春日野豆」と名付け、京都が盆地で木と土しかないと言う意味からこれを色に表わそうと緑色と茶色をもつて郷土色とし、波型にする事によつて日本を表現しているもので京都が日本の代表的存在である事を端的に表わしてありました。

このように京都の存在を認識した私達は東山づたいに南から北へと歩を進める事にしました。

東山三十六峯の中心に位置する祇園の日本三大祭で有名な八幡神社では、ちごの傘を型どつた「ちご餅」が私達を迎えてくれました。ちょうど稚児の傘をつぼめた感じの「ちご餅」は求肥と味噌で出来ていて、稚児のやさしい味覚を伝えてくれました。

八坂神社をあとにして聖護院御殿を訪ねるとそこでは琴の大家ハツ橋検校をしのばせてくれる「ハツ橋」を見出しました。一般によく街で私達が見る「ハツ橋」は焼いて橋の型としたもので、ここでは「生ハツ橋」を訪ねる事にしました。なぜならば焼かれている「ハツ橋」と「生ハツ橋」とは原料から違つていて云う事だつたからです。「生ハツ橋」は糯米とニツキ粉で蒸したり攪拌したりを繰り返して作り上げた

もので特有の風味をもつたものでした。

ここから洛北八瀬路へと歩を進め、大原女姿を見出し「かま風呂」を訪ねました。深緑の山間より黄色紅色に変化する木々のある事を知り秋の深さを感じつつ……傷を治すのに良いと云われる「かま風呂」は内は杉葉を敷いた上に身体を横たえて蒸されるので、その様子を型どつた「かま風呂」は柚の香りを添えて京の田舎の味を大原女姿と共によく伝えてくれました。

七曲八曲の八瀬路をあとにずっと北に向い黄金の波もあざやかな田園風景を楽しみつつ丹波の地を訪ね、昔盛んであつた絹織の姿をとらえた「きぬた」を見出ししました。「きぬた」とは絹布を織り上げて巻棒に巻いた状態を云うので、絹糸を求肥で巻棒を羊羹で作つて「きぬた」の型を表わしているものだと言われました。

短い秋空に黒雲がおおわれてきそうです。私達は早々に丹波路に別れを告げて京の町の戻る事にしました。

そして茶坊主一休で知られる大徳寺に近く、又西陣織で名高い西陣を訪れ、乙女が、織りなす「織姫」の姿を糸繰りと合せてとらえた「織姫」を訪ねました。これは特殊な砂糖だけが原料で「織姫」の繊細な動きを玉に似せたかわらしい京の味でした。

この西陣織と並んで有名な宮崎友禅の考案した友禅染を思い出し、加茂川で幾十幾百本もの友禅染を洗つているその流れの美しさを鮮かな五色に表わしたものとして「五色豆」を訪ねる事にしました。「五色豆」は京の実り丹波大豆を原料とし友禅染の美しい流れを五色の色として、五色の京の味をよく伝えてくれました。

加茂川のせせらぎを耳にして友禅染の美しさを思い浮べながら町の中心へと下つてきました。そこに御所を見い出すと昔のはなやかだつた頃が偲ばれましたが、面白い事を耳にしました。それは「疫除け」として献上されていた「ちまき」の事で、砂糖が始めて輸入された頃は薬用として砂糖を「ちまき」に添加して献上していたと云う事です。今日では求めればすぐに手中に入る砂糖なので笑い話のような気がしまし

た。「ちまき」は「くず」を鞍馬や花背地方の笹の葉に包んだもので、その舌ざわりや風味は古の味覚をもつた代表的なものと思いました。

けれど「ちまき」の原料くずは他県にたよらなければならず純粹の京の味にはならないのです。これと同じように京の味として溶け込んでいるものに信州のそばを用いた「そばぼうろ」のある事を発見しました。「そばぼうろ」はそばの色をそのままに用いて梅花を型どり、その單純な香ばしい風味は茶道にも多く用いられていると云う事を知りました。

「京銘菓」は御所と共に茶道の發達が深い関係をもつていると云えましょう。そこで最後に茶道に縁の深いもので珍味でもある「味噌松風」と「干菓子」を訪ねる事にしました。「味噌松風」は御所の建礼門の傍にとある格子戸の店らしからぬ古風な店を訪ねました。一見蒸しカステラのような「味噌松風」は京特有の味、白味噌を用いたもので質素な感じの中に京の白味素の香りと味を教えてくださいました。「干菓子」はカンバイ粉と砂糖を粘つて型としたもので四季により季節感を表わして用いるとの事でしたが、「味噌松風」も「干菓子」も科学の發達した今日でも茶道だけに用いられるのが總てであつて、一子秘伝を守つて創業しているのだそうです。これらは京の昔からの古風な封建さ

を極端に物語っているものでした。

すつかり町は暗くとざされ美しくネオンの光がまたたいて居りました。文化祭のために私達は色々な「京銘菓」を訪ねましたが、一般に「京銘菓」は御所と茶道を中心として發展して來たのにふさわしく、型や色、味等の總てに技巧をこらしたゆかしさをしのばせているものが多くありました。また味覚に於ても古くは草や木の実の甘味と香りをそえて風流な味をしていたものが、土地に適した実りを獲得するようになると旨味のある製造法が考え出され、味覚のためには主に味噌を用いるようになり素朴な京の味を出して居りました。それが砂糖の渡來により始めは珍物として用いられていたものが、一般に甘味料として広く用いられるようになると、「京銘菓」の味も通人の好む甘味としての砂糖が添加されるようになり、京にゆかりの型や色をそえる事によつて時代の変遷の中にも古の流れを保ち、静かな山紫水明の地京の都に調和した「京銘菓」の發展となつたものと思われる。

私達は今後も「京銘菓」がより一層京の町の眞の代表の一つとして榮え行く事を念じつつ、何時のまにやら降り出していた冷たい秋雨を身に受けて家路へと急いだのでした。(1958. 11. 9. 上田美和子記す。)